

短大生の食に関する意識調査

——入学時における嗜好と調理センスについて——

高 橋 壽美子

I. 目 的

食物を専攻とする学生の食に関する意識を知るために、これまでいくつかの調査をおこなってきた。前回、生活学園短期大学 紀要 第12号 1989年度から盛岡大学短期大学部 紀要 第3巻（通巻第16号）1993年度の4巻にわたり、食に関する意識調査の「調理のセンス」、「食欲」、「嗜好」、「食浪費」等の一要因について述べてきた。

今回は短大入学時における、食を専攻する学生の意識を知るために、入学直後、「嗜好」と「調理センス」の一要因について、同時期に前回と同じ項目のアンケート調査を実施した。

II. 調査方法

(1) 対象及び回答率

本学短期大学食物栄養科 1年次

（平成5年度入学生） 126名

回収率

嗜好テスト 120名（95.2%）

調理センステスト 124名（98.2%）

(2) 実施時期

平成5年4月中旬（入学直後）

(3) 方法

嗜好因子に関する調査（アンケート）内容について。

- A. 献立および調理に関する因子を通しての嗜好 問20。
- B. 食生活に関する社会的因子を通しての嗜好 問20。
- C. 生理的、心理的因子を通しての嗜好 問20。

計60問（前回紀要 第2巻 通巻第15号 嗜好の一要因と同じ方法である。）

調理のセンステスト調査（アンケート）内容について。

A. 生活に関する一般的態度 10問。

B. 食生活に関する態度 10問。

C. 献立や調理に関する態度 10問。

計30問（前回紀要 第13号 調理センスの一要因と同じ方法である。）

「嗜好因子テスト」と「調理センステスト」用紙を平成5年度入学生に配布し記入させ回収した。

(4) アンケートの算出法。

1) 嗜好指数の算出法

従来通り嗜好因子テストの指数算出法を用いた。算出法の(1)は問A、問B、問Cとも同じ方法を用いる。

$$(1) \frac{a \text{ の数} + \frac{b \text{ の数}}{2}}{10} \times 100$$

$$(2) \frac{A+B+C}{3} = \text{嗜好指数}$$

① 嗜好指数と段階（前回と同じ方法）

表1 嗜好指数と段階

嗜好指数	段 階	
0～80	I度	非常に乏しい
81～110	II度	乏しい
111～150	III度	普通（豊か）
151～200	IV度	非常に豊か

② 嗜好因子テストを、イメージ測定法を行うために、簡易診断法にもとづいて、嗜好の調査表を作成した。

イメージ測定法の算出法

問A, B, Cの各20項目の応答をa, b, cを数値に表わして用いた。

表2 嗜好のイメージ測定法

応 答	点 数	段 階
a	6点	良 好
b	4点	普 通
c	2点	不 足

2) 調理のセンス指数の算出法

従来通り調理センス指数の算出法を用いた。

算出法の(1)は、問A, 問B, 問Cとも同じ方法を用いた。

$$(1) \frac{a \text{ の数} + \frac{b \text{ の数}}{2}}{5} \times 100$$

$$(2) \frac{A+B+C}{3} = \text{調理センスの指数}$$

① 調理センスと段階 (前回と同じ方法)

表3 調理センス指数の段階

調理のセンス指数	段 階
0 ~ 80	要 反 省
81 ~ 120	要 努 力
121 ~ 160	普 通
161 ~ 200	適 当

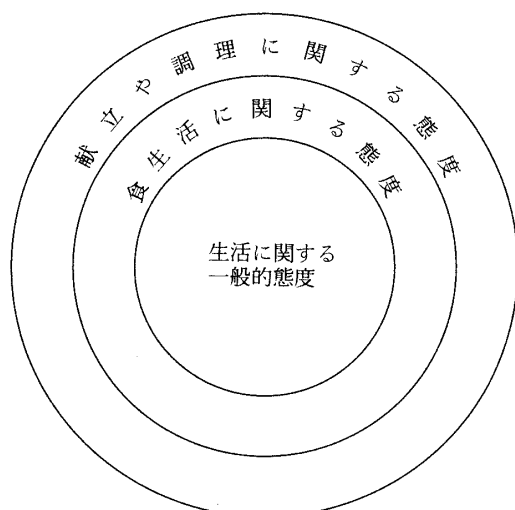


図1 調理のセンス

② 調理センステストを、イメージ測定法を行うために、簡易診断法にもとづいて、調理センス調査表を作成した。

イメージ測定法の算出法

問A, B, Cの各10項目の応答をa, b, cを数値に表わして用いた。

表4 調理センスのイメージ測定法

応 答	点 数	段 階
a	6点	良 好
b	4点	普 通
c	2点	不 足

Ⅲ. 調査結果

嗜好について

(1)嗜好指数の算出法によって、算出された結果は、表5 短大生の嗜好指数度数分布表と、表6 短大生の嗜好指数と段階表、図2 短大生の嗜好指数度数分布図に示した通りである。

表5 短大生の嗜好指数度数分布表

	平成5年度 入 学 生			平成5年度 入 学 生	
	人数	割合		人数	割合
0 ~ 60	0	0	131 ~ 140	17	14.17
61 ~ 70	0	0	141 ~ 150	23	19.18
71 ~ 80	1	0.84	151 ~ 160	11	9.18
81 ~ 90	2	1.68	161 ~ 170	5	4.17
91 ~ 100	7	5.84	171 ~ 180	0	0
101 ~ 110	13	10.84	181 ~ 190	1	0.84
111 ~ 120	17	14.17	191 ~ 200	0	0
121 ~ 130	23	19.18	計	120	100

表6 短大生の嗜好指数と段階表

嗜好指数	段 階		平成5年度入学生	
			人数 人	割合 %
0 ~ 80	I度	非常に乏しい	1	0.84
81 ~ 110	II度	乏しい	22	18.33
111 ~ 150	III度	普通 (豊か)	80	66.67
151 ~ 200	IV度	非常に豊か	17	14.17
計			120	100

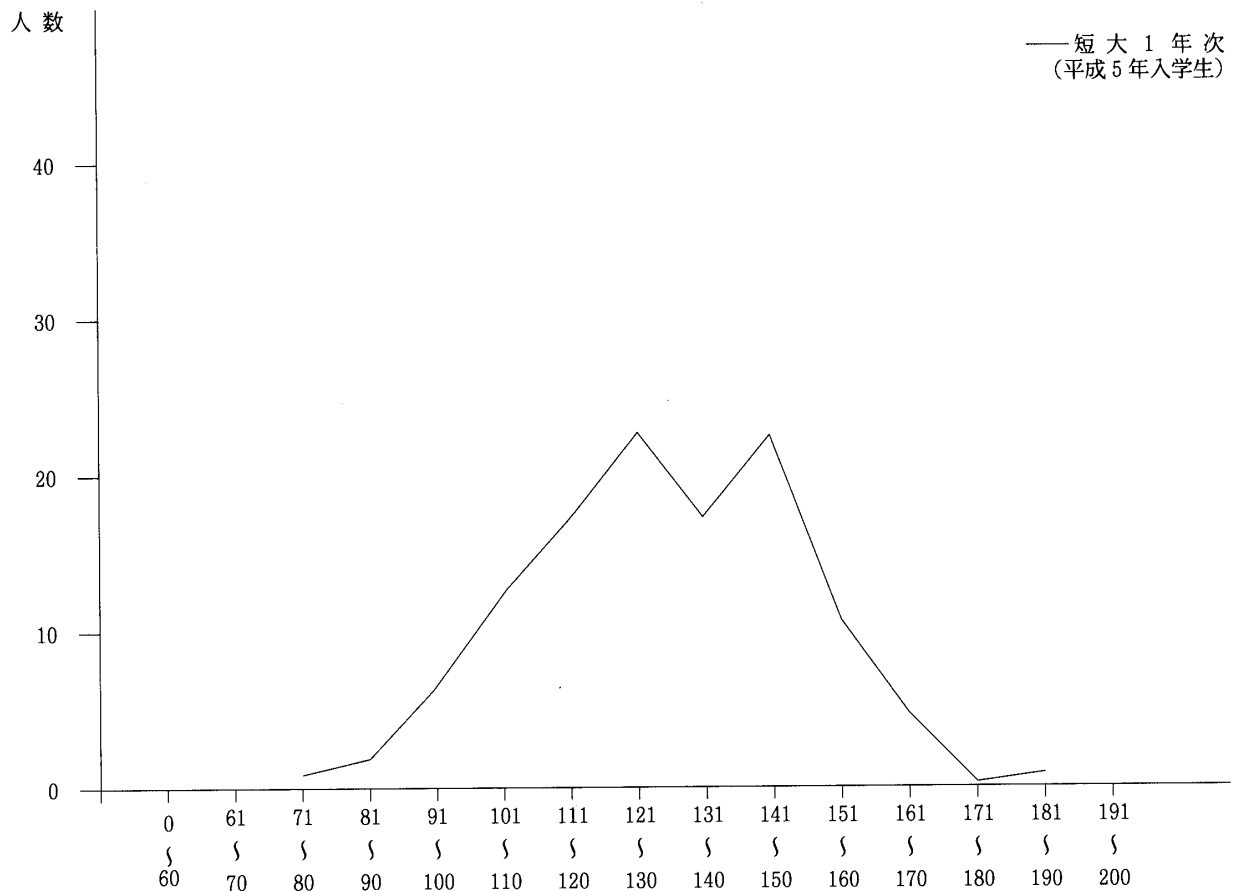


図2 短大生の嗜好指数度数分布図

一番高い指数は、111～150のⅢ度「普通」（豊か）が66.7%であり、全体の6割5分以上を占めていた。もっとも望むとするとところの、151～200のⅣ度の「非常に豊か」は14.2%であって1割4分であった。Ⅲ度とⅣ度を合せると80.9%であり、8割を占めている。しかし81～110のⅡ度「乏しい」が18.3%であり、更に問題とすべき0～80のⅠ度「非常に乏しい」が0.8%で合わせて19.1%で2割近く認められた。このことは前回の調査と比べると数値は違うが傾向は同じであった。このことは食生活全般について、よく考えて行動する必要性があることを感じさせられた。

(2)嗜好因子テストを、イメージ測定法にもとづいて算出した嗜好の調査表は、A、B、Cの各20項である。まず、Aの項目は表7、A. 献立及び調理を通しての嗜好分析表と、図3、A. 献立及び調理を通しての嗜好分布図で示すように、平均値の高いものは11.「材料の新鮮さ」の5.7%と、次に17.「食品や台所の清潔」

表7 A. 献立及び調理を通しての嗜好分析表

項 目		平成5年度入学生	
		平均値	標準偏差
1	栄養のバランス	4.6	1.03
2	盛り付け	4.8	1.11
3	材料の持ち味	4.1	1.11
4	インスタント食品の調理	4.1	1.28
5	献立の変化	4.7	1.19
6	主食や副食の変化	4.5	1.22
7	香辛料や調味料の変化	4.5	1.17
8	汁の変化	4.3	1.11
9	料理の順応	5.3	1.29
10	調理の順応	5.3	1.29
11	材料の新鮮さ	5.7	0.73
12	調理や食事時間	4.2	1.18
13	残食	5.0	1.21
14	献立の計画性	2.9	1.09
15	果物を添えること	4.1	1.13
16	スプーンや刃物の手入れ	4.0	1.34
17	食品や台所の清潔	5.4	0.97
18	食卓のアクセサリ	3.5	1.21
19	乳製品の常用	4.9	1.21
20	廃物の利用	3.4	1.14

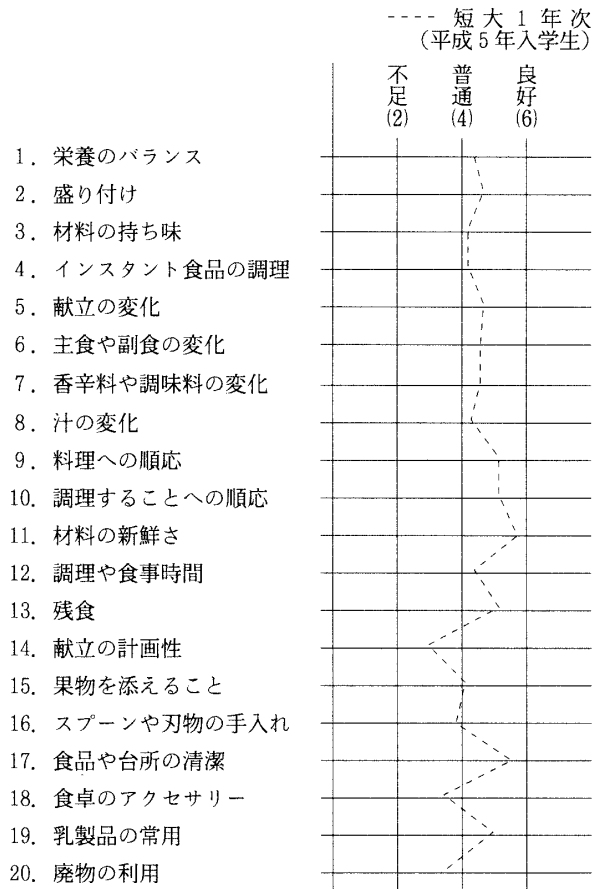


図3 A. 献立および調理を通しての嗜好分布図

5.4%, 続いて9.「料理への順応」と10.「調理することへの順応」の両方が5.3%であり, 更に13.「残食」の5.0%であった。平均値が5点以上で「良好」に近いものは上記の5項であることが認められた。その他4点「普通」以上は12項目を占めていた。また低い値として18.「食卓のアクセサリー」3.5%であり, 20.「廃物利用」は3.4%であった。もっとも低い値として, 14.「献立の計画性」が2.9%を示めていた。このことでは食の専門家としての学習に対してこれからの努力の必要性を感じさせられた。

Bの項目は, 表8 B. 食生活に関する社会的因子を通しての嗜好分析表と, 図4 B. 食生に関する社会的因子を通しての嗜好分布図で示めた通り, 平均値の高いものとしては, 16.「食物の買い方」が6.0%で6点の「良好」に値し, 関心の高いことが認められた。次には20.「規則正しい食事」が5.6%であり, 4点の「普通」またはそれ以上に値するものは14項目である。またそれより低い値のものとしては, 3.「人と

表8 B. 食生活に関する社会的因子を通しての嗜好分析表

項 目	平成5年度入学生	
	平均値	標準偏差
1 報道への関心	4.9	1.06
2 食器への関心	4.7	1.15
3 人との話し合い	3.9	1.18
4 知識や技術	4.3	1.02
5 食品の管理	4.5	1.15
6 予算を立てる	4.8	1.32
7 一家団欒	4.9	1.36
8 料理に対する温かい批判	4.1	1.20
9 食品の流通	3.8	1.16
10 郷土食を生かす	3.6	1.28
11 母親からの料理を生かす	4.6	1.30
12 偏食を直す	4.8	1.30
13 料理の応用	4.6	1.03
14 食品の保存	4.4	1.34
15 台所の模様かえ	4.0	1.29
16 食物の買い方	6.0	0.36
17 食生活の改善	3.9	1.01
18 来客のための食事	4.0	1.44
19 料理のマナー	4.1	1.10
20 規則正しい食事	5.6	1.19

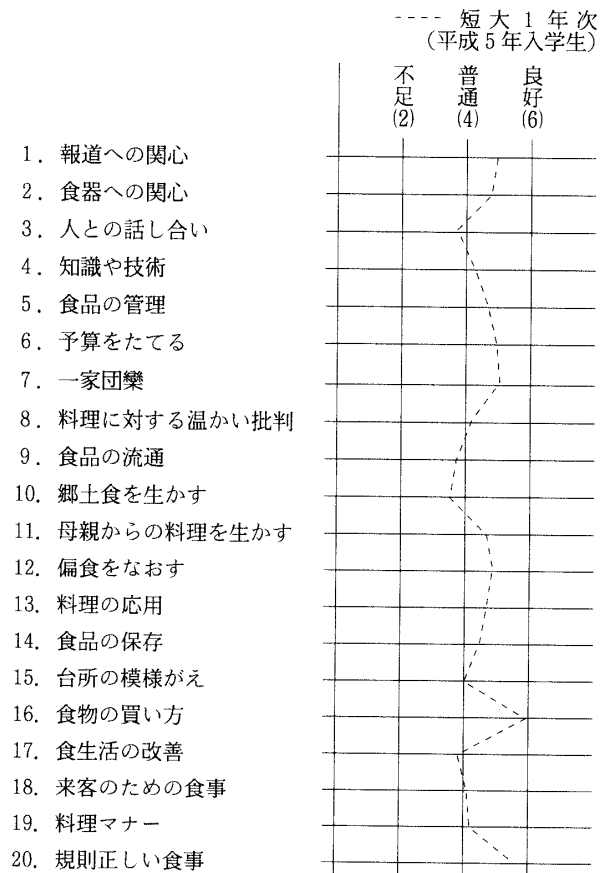


図4 B. 食生活に関する社会的因子を通しての嗜好分布図

高橋：短大生の食に関する意識調査

表9 C. 生理的・心理的因子を通しての嗜好分析表

項 目	平成5年度入学生	
	平均値	標準偏差
1 健康の増進	4.8	1.04
2 個性を生かす	4.0	1.25
3 工夫と稽古	4.2	1.08
4 好き嫌い	4.5	1.23
5 特異反応	5.8	0.66
6 年齢や労働能率	3.6	10.0
7 食欲	5.7	0.68
8 咀嚼	5.0	1.03
9 虫歯	5.7	1.12
10 肥る・痩せる	4.8	1.12
11 色感	4.9	1.33
12 量感	4.9	0.63
13 触感	4.3	1.33
14 味感	5.8	0.63
15 臭感	5.2	1.23
16 硬軟感	5.2	1.14
17 季節感	4.0	1.03
18 満腹感	4.9	1.20
19 温冷感	5.6	0.90
20 上達	4.2	1.11

の話し合い」が3.9%と、9.「食品の流通」3.8%、10.「郷土食を生かす」が3.6%、そして17.「食生活の改善」3.9%と4項目が「普通」以下を占めていた。以上のことについてもAの項目と同じように、これからの学習のとらえ方だと思った。

Cの項目は、表9、C. 生理的・心理的因子を通しての嗜好分析表と、図5、C. 生理的・心理的因子を嗜好分布図に示めされているように、もっとも平均値の高いものとしては、5.「特異反応」と14.「味感」が5.8%と同位置数であり、次には7.「食欲」と9.「虫歯」が同じく5.7%であった。続づいて、19.「温冷感」が5.6%を示めし、「良好」に近い値を示めていた。もっとも低い値としては、6.「年齢や労働能率」で3.6%であり、年齢と労働に関しての相違についての理解が出来ないことの表われと思われる。その他14項目は4点以上で「普通」以上に数値が認められた。Aの項目とBの項目と同じようにこれからの学習の大切さであると思っている。

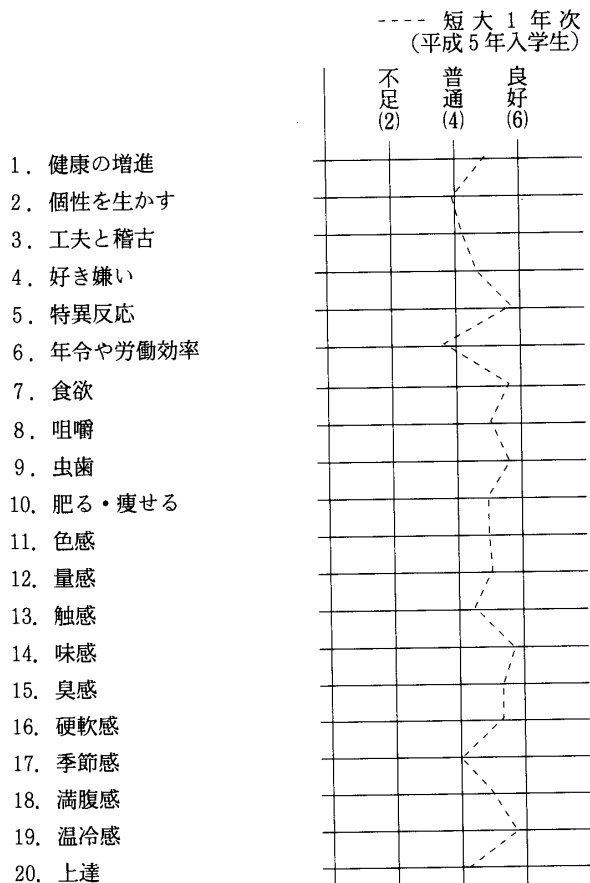


図5 C. 生理的・心理的因子を通しての嗜好分布図

調理のセンスについて

(1)調理のセンス指数算出法によって、算出された結果は、表11、短大生の調理センス指数度数分布表と、表10、調理のセンス指数の段階表と、図6、短大生の調理センス指数分布図に示めた通りである。

一番高い指数としては121～160のⅢ度の「普通」が58.9%であり、全体の約6割近くを占めていた。もっとも望むところの161～200のⅣ度の「適当」は8.9%であり1割にもおよばなかった。ただしⅢ度とⅣ度を合すると「普通」と「適当」で67.8%であり6割以上

表10 調理のセンス指数の段階表

調 理 の センス指数	段 階		平成5年度入学生	
			人数 人	割合 %
0～80	I度	要反省	2	1.6
81～120	Ⅱ度	要努力	38	30.7
121～160	Ⅲ度	普 通	73	58.9
161～200	Ⅳ度	適 当	11	8.9

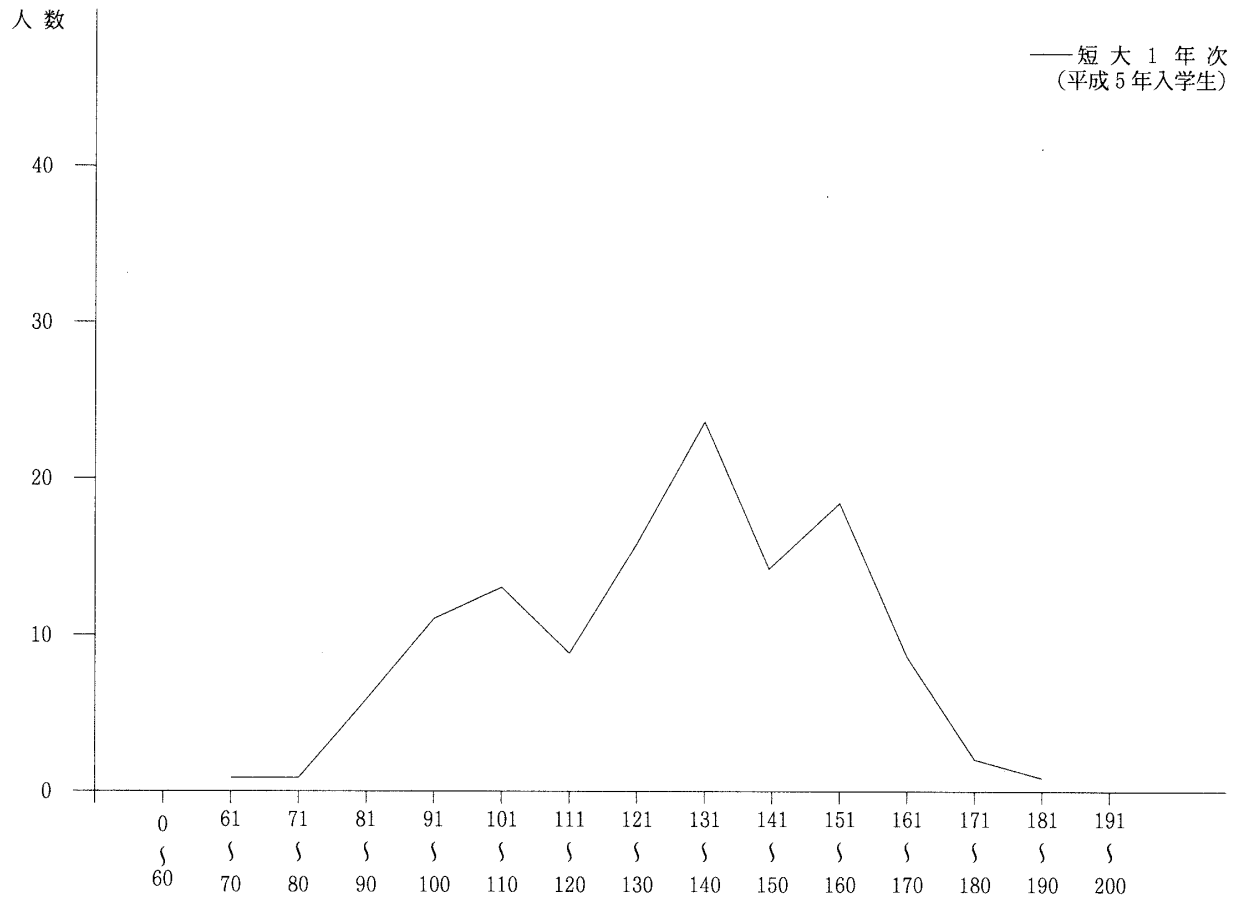


図6 短大生の調理センス指数度数分布図

表11 短大生の調理センス指数度数分布表

	平成5年度入学生			平成5年度入学生	
	人数	割合		人数	割合
0～60	0	0	131～140	24	19.36
61～70	1	0.82	141～150	14	11.29
71～80	1	0.82	151～160	19	15.33
81～90	5	4.03	161～170	8	6.45
91～100	11	8.81	171～180	2	1.61
101～110	13	10.49	181～190	1	0.82
111～120	9	7.27	191～200	0	0
121～130	16	12.90	計	124	100

が良いとする状況である。次にⅡ度の「再努力」が30.7%を示めて約3割であり、Ⅰ度の「要反省」においては1.6%であった。両方を合すると32.3%となり3割以上が問題であることが認められた。このことは前回の調査の短大紀要第12号、111—121—1989、(その1)と紀要第13号、29—37—1990、(その2)においてと、数値は異なるが傾向は同じであった。

表12 A. 調理センスの生活に関する一般的態度分析表

項 目	学 年	平成5年度入学生	
		平均 値	標準偏差
1. 創 意		4.3	1.01
2. 工 夫		4.5	1.04
3. 清 潔		5.3	0.96
4. 審 美		4.6	1.18
5. 稽 古		4.3	0.82
6. 整 理・整 頓		5.3	1.02
7. 経 済		4.6	1.25
8. 生 活 時 間		4.5	1.33
9. 持 久 性		4.7	1.05
10. 敏 感		4.6	1.02

(2)調理のセンス指数因子テストを、イメージ測定法にもとづいて、調査表を作成し、A、B、Cの各10項目にわけて算出した。

まずAの項目は、表12、A.生活に関する一

般的態度分析表と、図7，生活に関する一般的態度分布図で示めすように，平均値の高いもので6点「良好」に近いのは，3.「清潔」と6.「整理・整頓」の5.3%の同数値であり，次は9.「持久性」の4.7%であった。低い値のものは1.「創

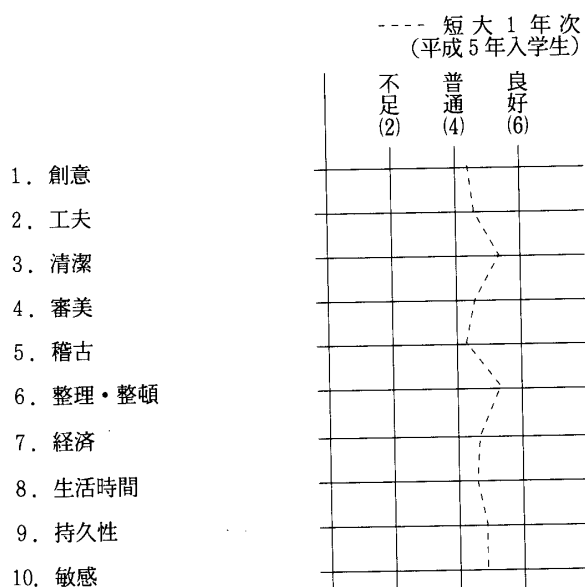


図7 A. 調理センスの生活に関する一般態度分布図

表13 B. 調理センスの食生活に関する態度分析表

項目	学 年	
	平成5年度入学生	
	平均値	標準偏差
1. 食関係の報道因子にたいする関心	4.6	1.10
2. 外出時における食生活について関心	4.5	1.26
3. 外食したときのそれについて関心	4.8	1.21
4. 食器についての関心	4.9	1.14
5. 食生活について人との話し合い	3.8	1.15
6. 食生活について家族との話し合い	4.0	1.15
7. 食生活についての知識や技術	4.0	1.02
8. 栄養のバランスについての関心	4.6	1.08
9. 他人の食物の好悪にたいする関心	5.0	1.31
10. 得意な料理の有無	5.1	1.06

意」と5.「稽古」が4.3%であり，他の5項目は4.5%と4.6%であり，全体が平均して「普通」以上の状態であり，比較的関心度の高いことが示めされた。

Bの項目は，表13 B. 食生活に関する態度分析表と，図8，食生活に関する態度分布図で示めたように，平均値の高いものは，10.「得意な料理の有無」が5.1%であり，次に9.「他人の食物の好悪の関心」が5.0%であった。ただし低い値のものは，5.「食生活についての人との

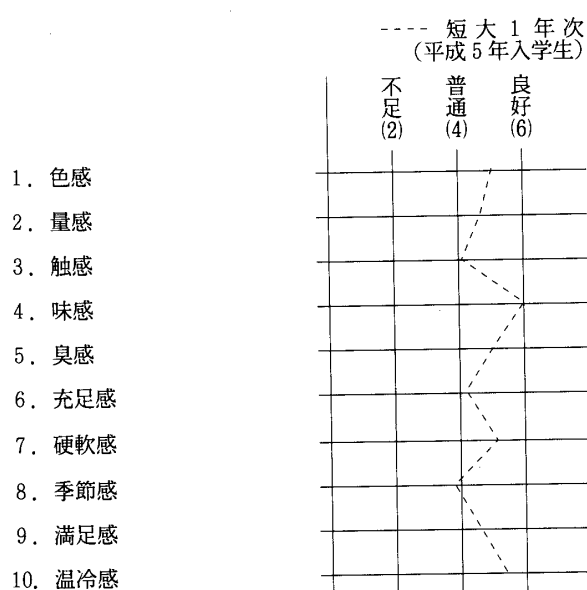


図8 B. 料理センスの食生活に関する態度分布図

表14 C. 調理センスの献立や調理に関する態度分析表

項目	学 年	平成5年度入学生	
		平均値	標準偏差
1. 色	感	5.0	1.12
2. 量	感	4.4	1.39
3. 触	感	4.0	1.38
4. 味	感	5.9	0.52
5. 嗅	感	5.2	1.10
6. 充 足	感	4.2	1.23
7. 硬 軟	感	5.0	1.23
8. 季 節	感	3.9	1.05
9. 満 腹	感	4.5	1.17
10. 温 冷	感	5.5	0.96

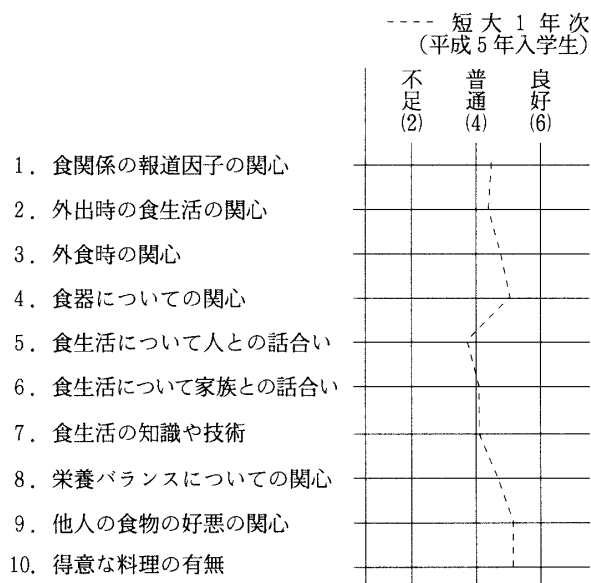


図9 C. 調理センスの献立や調理に関する態度分布図

話合い」が3.8%で4点「普通」以下であり、他7項目は4.0～4.9%を示めして「普通」以上の値を示めしていた。

Cの項目においては、表14、献立や調理に関する態度分析表と、図9、献立や調理に関する態度分布図に示めた通りである。平均値の高いものとして6点に近い「良好」なものは、4.「味感」が5.9%と高く、次に10.「温冷感」が5.5%であった。三番目には5.「嗅感」が5.2%、そして1.「色感」と7.「硬軟感」が5.0%と同数値を示めた。もっとも低い値のものは、8.「季節感」で3.9%であり、他の4項目は4.0～4.5%を示め4点の「普通」以上の値を示めしていた。

IV. 考 察

嗜好の一要因について

前回、盛岡大学短期大学部紀要第2巻(通巻15号)1992年度(平成4年25日)短大生の食に関する意識一嗜好の一要点について、頁23から41頁まで結果と比較して考察してみた。

はじめに嗜好指数の結果についてみると、一番高い指数は「普通」(豊か)前回と同じく6割以上であり、「非常に豊か」を合せて、8割を占め、前回よりも1割も多く、関心度の高いこと

が示めされた。しかし問題とされる低い値は、「乏しい」と「非常に乏しい」を合せて2割近くを示めており、前回よりも少くない値であった。しかし問題とされる事柄であり、これからの学習において、学生達に改善を要する所を明瞭にし自覚させ、反省をうながし、嗜好の教育的因子を充実させなければならないと思う。

次に嗜好因子テストをイメージ測定法によって分析した結果を、問A、B、Cの順で述べて、関心の高い良好なものと、関心の低い好まないものを考察した。前回の調査とも比較してみた。A. 献立および調理を通して嗜好分析表においては、平均値の高く「良好」に近いものは、11.「材料の新鮮さ」、続いて次に9.「料理への順応」と10.「調理することへの順応」13.「残食」であった。このことは前回の調査とまったく同じ傾向を示めしている。今日の生活環境の豊さから自然に起ってくる関心度の高さであると思われる。いつでも、何処でも、だれでもが得られる状況であり、グルメ志向の影響もあると思われる。次に平均値の低いものとして「不足」に近いものは、14.「献立の計画性」であり、次に低いものは、18.「食卓のアクセサリ」と、20.「廃物の利用」であった。この状態も前回とまったく同じ傾向を示めしている。このことは献立を作る能力の必要性がとわれることで、そのためには、まず調理の手法を多く知り、また関心をもち、創意工夫の気持があることに通じると思う。それは生活の中で十分に身につけさせられるべきであると考えさせられた。

次にB. 食生活に関する社会的因子を通しての嗜好分析表においては、「良好」の6点にあたるものが16.「食物の買い方」が1つ上げられる。前回もそうではあったが、食物を購入する関心度の高いのは、何んでも、何処でも、いつでも手に入れ安いのので、手軽に買物をするに通じていると思われる。

次に、20.「規則正しい食事」が上げられる。このことは前回にも述べた通り、今日の家族環境に通じることではないかと思う。欠食のことそして孤食とか個食など指摘されている現状を含めて関心が高いことが顕著である。関心の低

く、好まないものとしては、3.「人との話し合い」、9.「食品の流通」、10.「郷土食を生かす」、17.「食生活の改善」などの4項目は4点の「普通」以下であり、低い状態を示めている。このことはこれまでは、食生活の話題が乏しく、食品流通、価格の変動そして改善なども、社会状況の豊かのために、学生達も希薄になっていると思われた。また郷土食を生ずについても、上記のように興味がなく、手暇を掛けることを好まず、食することも少くないとすると当然にそのようになりうる。前回の調査においても同じ傾向であった。

次のC. 生理的・心理的因子を通しての嗜好分析表においては、関心度の高く、6点「良好」に近いものは、5.「特異反応」と7.「食欲」、9.「虫歯」、14.「味感」そして19.「温冷感」の5項目がしめされた。最近アレルギーに関したことなどが上げられ、現実を経験している学生もいる。また「虫歯」も若年層に大きい話題になっておる。次にいつの時代でも、「食欲」や「味感」そして食物の「温冷感」などは、大切な条件であり、嗜好を満足させる上には、なくてはならないものであり、当然関心が高いことが示めされたと考えられる。

次に関心が低く好まないものを上げてみると、4点の「普通」以下のものとして、6.「年令や労働能力」の1項であり、このことは、食生活は年令の相違とか労働の軽重、職種などによって適切な工夫が必要であることについては、嗜好と結びつかないのではないかと考える。青年期であるがゆえに少々不規則な生活や不摂生をしてもすぐには身体に変調が表面化しないし、回復もないので、結びつきが薄いと思った。

調理センスの一要因について

前回、生活学園短期大学紀要第13号 1990年(平成2年3月25日)食物専攻生の食に関する意識調査—調理センスの一要因について—頁29から37頁にかけての調査の結果と今回の入学生の調査について比較して考察してみた。

はじめに調理センス指数の結果についてみる

と、センスが良と不足の段階で、一番望ましいものの「適当」とされているものが1割にもおよばず「普通」が6割近く示めておった。合せると7割近くの値になる。「要努力」ともっともセンス不足の「要反省」を合せると3割にもなった。前回の調査においては望ましい状態5割強であり、センス不足とされたものは4割5分以上を示めておった。前回と今回の調査の傾向は、まったく同じである。望ましいセンスが少々高い数値を示めしていたことが認められた。同じ入学当時の調査が少しでも高くなっていることは、喜しいことと受けとめられた。

次に調理センス指数をイメージ測定法によって分析した結果を、嗜好因子テストと同じように、問A、B、Cの順に述べ、前回調査と比較し考察してみた。

A. 生活に関する一般的態度分析表においては、関心があり、平均値の比較的高いものは、3.「清潔」6.「整理・整頓」が5点以上であった。前回の調査の時も同じであった。つまり、現在の生活環境の影響であり、豊さのあらわれにも通じ衛生面の関心が高いことが示めされた。次に関心がなく平均値の低いもの「普通」以下のものがない。しかしその中でと云うと1.「創意」と5.「稽古」である。これも前回とまったく同じである。ただ数値は今回の方が少し良いことがわかった。物の事を創意工夫することや、稽古することが好まないことが、前回と今回の調査を通して明確になったと思います。

B. 食生活に関する態度分析表については、平均値の高いものとして5点以上は、1.「他人の食物の好悪の関心」、10.「得意な料理の有無」である。次には4.「食器についての関心」である。このことは豊かな生活のあらわれと受け取られる。食器に関心を持ち、食物の好き嫌いのこと、また料理の好みと共に得意なものを作ることなどの関心が高い。このことは前回と同じであった。

次に低いものとしては「普通」以下となっているものは5.「食生活について人との話し合い」であった。このことは前回と同じであり、食に関するコミュニケーションは、ある程度の生

産及び素材、調理手法と食文化による知識を持っていると話題も進んでいくと思われるが、その不足によると考えられた。

C. 献立や調理に関する態度分析表においては、平均値の高いもの6点の「良好」に近いものとして、4.「味感」が上げられた。次に平均値5点以上は、1.「色感」5.「嗅感」7.「硬軟感」10.「温冷感」である。問A, Bに比較して非常に関心度が高く、数値も高いことが示めされていた。このことは調理し直接に食することの状態につながっているためでもある。

食卓や調理する材料と出来上った料理の、色彩の大切さと共にその味付や料理の硬軟さ、美味しさ、そして温食や冷食などの大切さが認識されていると思う。前回の調査も同様であった。

次に問題とされる平均値の低いのはつまり4点以下「普通」以下は、8.「季節感」であった。このことは前回もそうであり、つまり季節をとわず、今日ではビニールハウス栽培とか養殖などにおける現状であり、年中を通して前にも述べたように、何時でも、何処でも、何んでも、手に入りやすいことである。つまり季節をとわず食品材料が入手出来ることに通じうる。このために素材のシュンが、確にわからなくなっていると思われた。

V. 要 約

食物を専攻とする本短大生の「食に関する意識」を知るために、I. 目的で述べましたように何度かアンケート調査を行ってきた。

今回の学生の入学時における調査は、これまでの生活状況や、食に関した興味とか関心の違いによって学生達の意識に多数の相違がみられるのではないかと思ったからである。何かを専門とする場合には、趣旨的なことが必要となる。食を専門とする場合にも同じである。これからの学生の学習指導内容の一要因であると考えてアンケート調査を試みたのである。

前回のそれぞれの調査の結果を、同時期の学生に対して考察した場合には、食に関しての認

識の不足があり、問題点が多少あげられた。

今回の調査で嗜好と調理センスを同時に行ってみたのは、両方の内容に共通点があったからである。入学時の学生の意識をより明確に知ることが必要と考えて実施した。その結果は考察のところで述べた通である。嗜好調査においては、嗜好指数の段階は「普通」と「非常に豊か」を合わせて1割高の関心度が前回より今回は示めされた。嗜好因子テストのイメージ測定法の問A, B, Cについての関心度の高いもの、低いものについて前回に比較してみると、数値は少々異なっているが、各項目とも全般を通して全く同じ傾向が示めされたのである。

次に調理センスの結果については、調理センス指数の良好の「適当」と「普通」を合せると、前回よりも今回の方が1割強の高い数値が示めされた。しかし各項目の傾向は全く前回と同じであった。調理センスをイメージ測定法で問A, B, Cの結果においてもやや前回よりも数値は高く良好ではあるが、全般を通して全く項目は同じであることが示めされた。

この調査の結果を通して、入学時の学生達の「食に関する意識」が改めて明確に知ることが出来たと思っている。

次に一般的に学生達の食生活についての現状も知ることが必要と思われるので、問題点となっていることについて、ここで述べてみることにする。このことは学生達の一部の傾向であるかもしれないが問題でもある。まず一般に大学生になると、日常生活のパターが大きく変化してくるといわれる。ことに1人生活の場合である。高校時代の受験勉強から解放されることと、従来より拘束が少なくなってきた、経済的なゆとりを求めて、アルバイトをすることや色々なことがらで生活が夜型になってくる。それで朝食抜き、欠食などの栄養素不足やアンバランスを招き、生活のリズムがくずれることにもなる。「なにになに……志向」といいながらも、外食の機会が多く、実態は油脂過剰と野菜不足が顕著であるといわれている。また健康への関心も高く、情報化社会の影響で女性は間違ったダイエットなどの問題点も上げられている。調

理に関しても「料理をしない、しなくてもよい」などの学生も年々増加しているとのことである。そこで実際の食事は自分の知識とは大きくかけ離れている状態である。たとえ知識や意欲が学生達にあったとしても、生活の技術がないために生かせない面が往々にあると思われる。食事においても家庭の中で孤食であり個食にもなってしまう傾向である。学生達がまず生活に対しても、人間形成のためにも自立することが大切である。そのためには、まず基礎になるべき食生活に関心を持ち、身心共に努力するべきことであると思われる。

この調査の結果からもわかるように、まず問題点を学生達に自覚を促し、意識行動を促進させるようにして、学習指導内容をよりよく充実させるように計画を立て、努力をしていくべきと考えている。

VI. 参考文献

- 1) 石川栄助, 石川明彦; 栄養統計学綱要, 槇書店, 1985
- 2) 松村功雄; 栄養の心理—栄養教育の一指針, 三共出版株式会社, 1988
- 3) 大里進子, 若原延子, 和田幸枝編; 演習栄養指導, 医歯薬出版株式会社
- 4) 高橋寿美子: 食物専攻生の食に関する意識調査, 調理センスの一要因について(その1), 生活学園短期大学紀要第12号, 111—121, 1989
- 5) 高橋寿美子: 食物専攻生の食に関する意識調査, 調理センスの一要因について(その2), 生活学園短期大学紀要第13号, 29—27, 1990
- 6) 高橋寿美子: 短大生の食に関する意識調査, 嗜好の一要因について, 盛岡大学短期大学部紀要第2巻(通巻15号), 23—41, 1992